saperlo meglio ne poterai assagiar &
non serai gabato.

Gamari pieni.

O cuti como e dutto nel capitolo precedēte
& cō la ponta del coltellino apri li dex
tramente il uentre tramezo legame
& cauane fora tutta quella materia
ch hanno nel uentre / & i lacoda &
i le cianche mettendo apistar quella
de la coda & de le cianche cō amandole
& cō vn pocha dumapassa / & atempo
de oua mettirai cō le dutte cose vn
roscio douo ō piu secundo la quatita
ch vole far. Item vn pocho di caso &
vn pocho di petrosillo / & maiorana ta
gliati menuti / Et con questa compos
tione impierai li dutti gambari fri
gendoli i bono olio piano & ad ascio
quanto piu sia possibile / & si fusse
tempo quadragesimale no gli mettirō
oua ne caso. Et si ti piace per far
varietate dimpierli / habi della madole
peste col Zuccaro / & dellacqua rosata /
& impiene le cianche / ō vero lami
tate dessi gabari de vn pieno / Et laltra
mita dellaltro.

Lione de mare.

Iturali ben la bocca / & quello buco ch ha
sotto la coda cō albambace perch non
esca for la bonta suar & metilo cosi
asciutto acocer nel forno abellascio
ō vero sopra il focolaro ben caldo &
necto / & scopato facendoli tutto a tor
no a modo dun cerchio di carboni vi
ui tanto dalargo / ch noltochino / Et q
sto si fa per ch si coca meglio & piu pre
sto / Et uoltalo spesso ch no se abrusci /
Item se ti piace il poi allessar cō acqua
& aceto como li gamari facendolo bollir
vn pezo piu secundo la desorettione
p ch e piu grosso e piu duro ch laltri
gamari / Et per suo sapor gli darai laceto.

Laguste.

Iturali ispoi buchi como e dutto di sopra
& cocila i quello modo ch fai illione.

Grande.

O ale como ti par ch no uegrascia ne
e pesce da farne stima.

carpani.

Alli lessar quando sonde grossi / & anchi
li poterai arrostir / & frigirali essendo
piccini.

Lsalmone e gentilissimo pesce & il suo
naturale è dallessarlo / & ancora sere
be bono adogni altro modo ch lo cocissi.

Lassar.

Ogluono esser fruto ad ascio ch no li
bruscino & per suo sapor gli darai
la salsa verde o vero lagresto verde.

Lactarini.

Ogluono esser frutti & per suo sapore